

Kräuterzopf mit Lievito Madre Naturhefe



ZUBEREITUNG:
CA. 2,05 STUNDEN



BACK- KOCHZEIT:
CA. 35 MINUTEN

ZUTATEN:

Für den Teig

30 g verschiedene Kräuter (Rosmarin, Salbei, Petersilie, Thymian, Origano, Majoran ...)

300 g Weizenmehl Typ 00, Nr. 6
(W300/340)

160 g Weizenmehl Type 2 "La Speziata"

150 g Hartweizenmehl

35 g Lievito Madre mit Trockenhefe

150 g lauwarmes Wasser

150 g lauwarme Milch

2 Dotter

10 g Salz

50 ml Olivenöl

Außerdem

Hartweizengrieß nach Bedarf



ZUBEREITUNG:

Kräuter waschen, trockenschütteln und fein hacken.

Mehle, Lievito Madre, Wasser und Milch in die Rührschüssel geben.

Knetmaschine einschalten und Dotter sowie Salz hinzufügen.

Weiterkneten bis der Teig Form annimmt.

Nun nach und nach das Olivenöl und zum Schluss die Kräuter dazugeben und so lange weiterkneten, bis sich der Teig vollständig von Schüsselrand gelöst hat, sowie glatt und elastisch ist.

Den Teig auf die Arbeitsfläche stürzen und einige Male falten, d.h. mit den Fingern daraus ein kleines Rechteck formen und ein Drittel vom Teig zur Mitte klappen, anschließend die entgegengesetzte Seite auch um ein Drittel zur Mitte klappen und mit dem ersten Teil überlappen.

Den Teig um 90 Grad drehen und den Vorgang wiederholen.

Insgesamt 3-4 Mal falten und dann den Teig zurück in die Schüssel legen. Mit Folie abdecken und ca. 1 Stunde (im Warmen) ruhen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.

Den Teig auf die mit Grieß bestreute Arbeitsfläche stürzen und in drei gleiche Teile teilen. Jedes Teigstück zu einer ca. 50 cm langen Rolle formen, jeweils ein Ende der Teigrollen zusammenlegen und anschließend einen Zopf flechten. Die Enden gut andrücken damit der Zopf seine Form behält. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und nochmals zugedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Ofen auf 160 Grad (Ober- Unterhitze) vorheizen. Ca. 35 Minuten lang goldgelb backen, anschließend auf einem Gitter erkalten lassen. In Scheiben schneiden und servieren oder in einer Lebensmitteltüte 2-3 Tage aufbewahren.